Pouilly Fuissé



Dégustation

Belle couleur or vert.
Le nez évoque des arômes de pêche blanche et de poire William.
En bouche, le vin est onctueux, suave et très rond.
Belle fraîcheur et minéralité sur la fin de bouche.
A boire dans les 2 à 4 ans.

Terroir

Sol argilo-calcaire du quaternaire (Bathonien Bajocien)
Exposition: sud-est
Altitude: 280 m en moyenne
Pente: 8%

Viticulture

Cépage: chardonnay
Densité: 10000 pieds/ha
Rendement moyen: 55 hl/ha
Travail du sol
Vendanges à la main

Vinification

Pressurage direct, débourbage léger en cuve inox, fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne.
Élevage pendant 12 mois en fûts.
Soutirage, puis légère filtration avant mise en bouteilles.
Pas de collage.